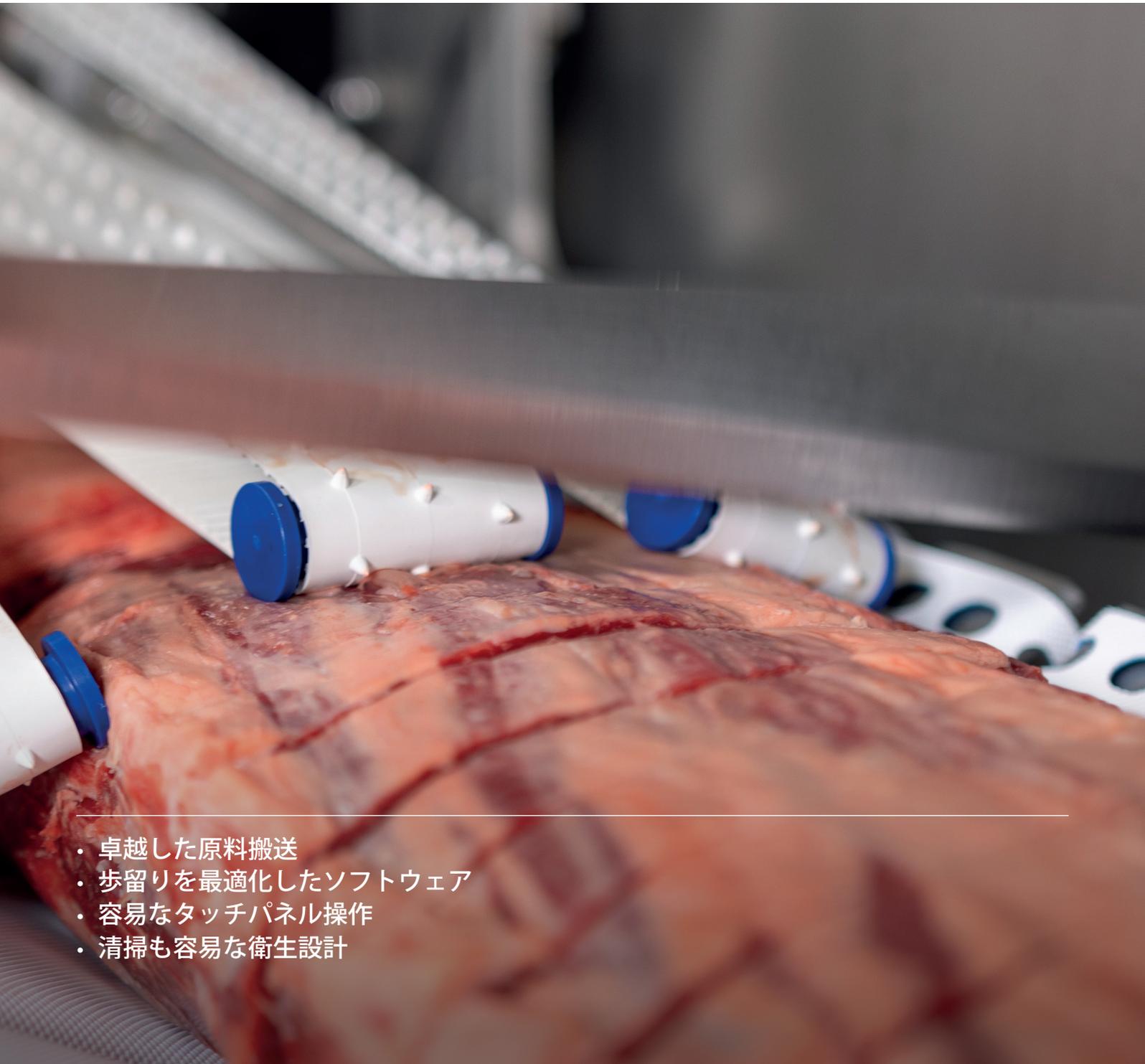


高速で正確なポーショニング

# I-Cut 56 ポーションカッター



- ・ 卓越した原料搬送
- ・ 歩留りを最適化したソフトウェア
- ・ 容易なタッチパネル操作
- ・ 清掃も容易な衛生設計



- ① **最適な原料読み取り精度:** 3個のカメラを用いたレーザービームシステムにより、原料を360°から読み取ります。
- ② **原料のプレを最小にした製品サポート:** 調整可能なVベルト、原料押さえ機構に加え、後ろからは次の原料が製品を押さえるため、プレのない加工が可能
- ③ **衛生設計:** 大きく開く機械カバーと脱着可能なコンベアによる容易な清掃を実現
- ④ **歩留りの最大化:** 様々なプログラムを組み合わせることにより、1枚ずつの排出、バッチ排出など定量性、歩留りを追求
- ⑤ **安全設計:** 緊急停止ボタン、センサを使用した安全設計

## I-Cut 56 主な特徴

I-Cut56は牛肉や豚肉のポーショニングに最適な機械です。

Marel社の最新のテクノロジーが加工精度を追求し、新たな電気部品によるメンテナンス性を高めました。

機械ソフトウェアが原料を360°からレーザーを駆使して読み取ります。指定されたプログラム内で最適な加工パターンをソフトウェアが計算します。一つの原料を1枚ずつの排出、バッチ排出など多彩で柔軟なプログラムを組み合わせることができます。

プログラムの変更、呼び出しもタッチスクリーンで容易に操作することができ、生産現場での細かいニーズも満たすことができます。

I-Cut56は原料に合わせて調整可能なVベルトと原料押さえ機構、後ろの原料を押さえとして活用することで、定量性を追求しています。

### 処理例

原料重量	豚ロース: 3 kg	豚トロ: 2.2 kg	牛ランプ: 5 kg	豚肉: 2.5 - 6.5 kg	牛モモ: 2.5 kg	リブアイ: 4.0 kg
ポーション重量	100 - 150 g	100 - 150 g	500 g = approx. 15 mm	0.9 - 2 kg	200 - 340 g	200 - 340 g
定量性	1.5 %	1.5 - 2.0 %	1.5 - 2.5 %	1.0 - 1.5 %	1.5 - 2.0 %	2.5 %
1時間あたりの処理量	1200 - 1800 kg	1200 - 1800 kg	5800 kg	5500 kg	2000 - 3500 kg	2000 - 3500 kg

\*処理量は原料サイズ、温度、ポーションサイズ、や原料投入方法により異なります。

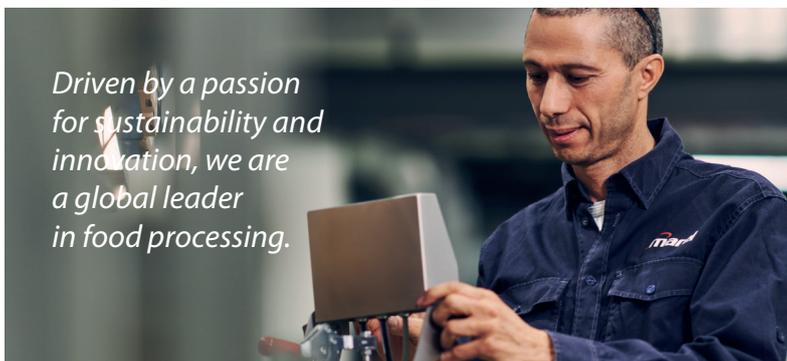
### 原料サイズ

最大原料高さ	180 mm *
最大原料長さ	950 mm
最大原料幅	300 mm

### 機械寸法

機械幅 **	1680 mm
機械長さ	3320 mm
機械高さ	1800 mm

\*原料押さえ機構使用時 \*\* カバーが閉じている状態



TRANSFORMING FOOD PROCESSING

